



Lachs in Parmaschinkenmantel an Frischkäsetörtchen

Zutaten:

300g Lachs
4 Scheiben Parmaschinken
150g Bratpeperonis
150g EL Frischkäse
6-9 Cocktailtomaten
1 TK Pizzateig
2 EL Butter
Kräuter
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

Schneiden Sie den Lachs zunächst in portionierte Stücke. Nun braten Sie den Fisch kurz von beiden Seiten an. Bitte nicht durchbraten, es sollen nur die Poren geschlossen werden. Legen Sie für jedes Lachsstück eine Scheibe Parmaschinken auf ihr Arbeitsbrett. Darauf geben Sie nun jeweils einen Zweig Thymian. Darauf zwei kleine Butterplättchen verteilen. Nun legen Sie auf jede Scheibe ein angebratenes Lachsstück und wickeln es in den Parmaschinken ein.

Nehmen Sie nun die gleiche Pfanne (Lachspfanne) und legen die Bratpeperonis ein. Lassen Sie diese in gutem Olivenöl langsam durchbraten. Würzen nicht vergessen. Währenddessen entrollen Sie den Pizzateig und geben parallel etwas Öl auf ein Blech. Nun vermengen Sie den Frischkäse mit etwas Salz/Pfeffer und Olivenöl. Verteilen Sie die geschmeidige Mischung auf dem Teig und rollen diesen eng ein. Sobald gerollt ist schneiden Sie ca 5 cm breite Röllchen ab. Stellen Sie diese mit der breiten Seite nach oben auf das Blech und und das Blech für 14-16 Minuten bei 180°C in den Ofen.

Schneiden Sie nun die Cocktailtomaten in zwei Hälften und geben diese zu ihrem Gemüse. Auch den Lachs legen Sie in die Pfanne. Nach etwa 7 Minuten stellen Sie nun die Pfanne zu den Frischkäseröllchen in den Ofen.

Nach weiteren 7 Minuten entnehmen Sie Pfanne und Blech. Stellen Sie zuerst das Frischkäsetörtchen auf den Teller, geben Sie das Gemüse an und stellen den Lachs darauf.

Lecker – auch für das Auge.

Fertig! Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)